

報道機関各位
プレスリリース

2015年12月18日
株式会社阪急阪神ホテルズ

和の心“^{だし}出汁”の深みを追求 料理長の技と味を五感で感じる 日本料理「**匠**」の饗宴 ～春を感じる六彩食景～

2016年1月7日（木）より 阪急阪神第一ホテルグループ近畿圏5ホテルにて開催

株式会社阪急阪神ホテルズ(本社：大阪市北区 代表取締役社長：藤本和秀)は、2016年1月7日(木)より近畿圏直営5ホテルの日本料理店にて、共同ランチ企画「日本料理「匠」の饗宴～春を感じる六彩食景～」を開催いたします。

本企画は、関西の食文化である“^{だし}出汁”をテーマに、5ホテル6店舗の各料理長がこだわり、素材の旨みを最大限に引き出したメニューを考案。春を先取りする「**苺**」のデザートもご用意。6名の「**匠**」による技と味をお楽しみください。



出汁イメージ



有馬 国産牛蒸し鍋



翁鮎 鉄火吸

<フェア概要>

- 名称 日本料理「**匠**」の饗宴 ～春を感じる六彩食景～
- 開催期間 2016年1月7日(木)～3月31日(木) ※宝塚ホテルのみ2月29日(月)まで
- 提供店舗

ホテル阪急インターナショナル	すし割烹「翁鮎」
大阪新阪急ホテル	日本料理・串揚げ「なにわ橋」
ホテル阪神	日本料理・しゃぶしゃぶ・鉄板焼「有馬」
ホテル阪急エキスポパーク	日本料理「花座」
宝塚ホテル	日本料理「曙」

- 共通価格 華会席 1名様 3,800円
霞会席(華会席+追加の一品) 1名様 5,500円
「**苺**」のオプションデザート プラス 500円
- 特典 次回(2店舗目)ご利用時に「オプションデザート」を全員にサービス

このリリースについてのお問い合わせは

ホテル阪急インターナショナル広報担当：向 ^{むかい まゆか} 真有香・^{いまや ゆうこ} 今屋 優子
〒530-0013 大阪市北区茶屋町19-19 TEL:(06)6377-3608 FAX:(06)6377-5715
e-mail: m-mukai@hankyu-hanshin-hotels.com 記載の写真データをご用意しております

詳細は2枚目以降をご覧ください。

◆各ホテルの店舗・メニュー詳細◆

■ホテル阪急インターナショナル 2階 すし割烹「翁鮓」

【所在地】大阪市北区茶屋町19-19

【提供時間】11:00~14:30(L.O) ※土日祝 ~15:30(L.O)

【ご予約・お問い合わせ】TEL:06-6377-2933(お客様専用番号)

【使用出汁】昆布、鰹節、鯛、干し海老

【華会席】翁鮓開店以来、継ぎたしている出汁で煮込んだ煮穴子が絶品

・食前出汁：翁鮓の白出汁

・先付：その日の小鉢より

・二段の手付き弁当

一段目：鯛かぶら、海老芋と雲子のオランダ煮

二段目：煮穴子などにぎり5貫、細巻き1/2本

・別皿：鉄火吸

【霞会席】上記(華)会席+伝助穴子のすき鍋

【オプションデザート(+500円)】

苺と抹茶のアンサンブル(苺のティラミス風)

苺のソルベ 苺のチュイール添え、抹茶のオペラ ゆず風味)



■大阪新阪急ホテル 地下1階 日本料理・串揚げ「なにわ橋」

【所在地】大阪市北区芝田1丁目1-35

【提供時間】11:30~17:00 / 17:00~21:00(L.O)

【ご予約・お問い合わせ】TEL:06-6372-5261(お客様専用番号)

【使用出汁】鶏骨、鯛、鰹節、昆布

【華会席】鶏と白出汁で楽しむ豆乳小鍋や、鯛の出汁が効いたお茶漬けなど

・食前出汁：なにわ橋の白出汁

・先付：引き上げ湯葉

・御椀：白味噌仕立て

・造り：日替わり3種

・焼八寸：鱈黄金焼き 烏賊椿寿司 うすい豆白和え

壬生菜の浸し 生子みぞれ羹 和え 紅心大根長芋串打ち

・煮物：海老芋揚げ煮

・小鍋：阿波尾鶏の水炊き

・食事：鯛茶漬け 香の物

【霞会席】上記(華)会席+串揚げ(伊勢海老、黒毛和牛、ふぐ河豚、アスパラ)

【オプションデザート(+500円)】

・苺アイスの大福 ・苺のジュレ ・抹茶チョコレート

【ご夕食】上記(霞)会席+苺のデザート 1名様 6,000円



■大阪新阪急ホテル直営 阪急ターミナルビル17階 日本料理「有馬」

【所在地】大阪市北区芝田1-1-4

【提供時間】11：30～16：00(L.O)

【ご予約・お問い合わせ】TEL：06-6372-5336(お客様専用番号)

【使用出汁】河豚、飛魚、鯖節、鰹節、昆布

【華会席】河豚と鰹、昆布出汁の御椀やルイボスティ어의蒸し鍋など全8品

- ・食前出汁：有馬の白出汁
- ・先付：蟹酢
- ・御椀：吉野仕立て 河豚 玉子豆腐
- ・造り：鯛昆布
- ・焼き八寸：鰹難波焼 河豚皮みぞれ和え
海老手毬寿司 芹蒟蒻白和え
餅银杏雲丹揚げ 花蓮根紅梅漬け
- ・炊き合わせ：鱈揚げ煮
- ・小鍋：国産牛蒸し鍋
- ・留椀：合わせ味噌
- ・御飯：蟹ご飯 香の物

【霞会席】上記(華)会席+伊勢海老 ガダイフ揚げ

【オプションデザート(+500円)】

- ・苺アイスの大福
- ・苺のジュレ
- ・抹茶チョコレート



■ホテル阪神 2階 日本料理「花座」

【所在地】大阪市福島区福島5丁目6-16

【提供時間】11：30～14：30(L.O) ※土日祝～15：30(L.O)
17：00～21：00(L.O)

【ご予約・お問い合わせ】TEL：06-6344-1665(お客様専用番号)

【使用出汁】精進出汁(大豆、干し椎茸、昆布)、干し海老醤油
本枯れ節(鹿児島県産本枯れ節)、昆布

【華会席】鹿児島県産本枯れ鰹節の風味を生かした御椀など全8品

- ・食前出汁：花座の白出汁
- ・先付：揚げ胡麻豆腐 精進出汁餡かけ 山葵
- ・御椀物：(鹿児島県産本枯れ節使用)蟹真薯 白舞茸
- ・造り：鯛、鮪、甘海老、干し海老醤油
- ・組み物：幽庵焼き 出汁巻き玉子 酢取り物 菜の花白和え(籠盛り) キャベツと蒟蒻辛子酢味噌 小袖寿し など
- ・煮物：金目鯛と春野菜鍋(筍 若布など)
- ・強肴：国産牛ロース肉の桜香り蒸し
- ・食事：釜炊きご飯 ちりめん山椒 香の物 赤出汁

【霞会席】上記(華)会席+車海老と春野菜の天麩羅 雲丹磯部揚げ

【オプションデザート(+500円)】

苺のレアチーズケーキと胡麻のバームクーヘン 一口汁粉を添えて

【ご夕食】上記(霞)会席+デザート 1名様 6,000円



■ホテル阪急エキスポパーク 本館1階 日本料理「花せんり」

【所在地】吹田市千里万博公園1-5

【提供時間】11:30~14:30(L.O) ※土日祝11:00~

【ご予約・お問い合わせ】TEL:06-6878-3900(お客様専用番号)

【使用出汁】**鮪、鰹、鯛、すっぽん**

【華会席】天然鯛やすっぽんなど出汁の旨みを存分に味わえる全8品

- ・食前出汁：花せんりの白出汁
- ・先 附：蟹胡麻浸し 鮪削り節 金銀雫
- ・造 り：鯛花造り 鮪平造り
- ・煮 物 椀：天然鯛潮仕立 鯛市松月冠 花卉蕪
- ・焼 物：国産牛ロース巻 筍土佐煮 海老芋田楽
- ・温 物：すっぽん玉蒸し 百合根 銀杏 美味餡
- ・揚 物：蟹羽衣揚 海老黄金揚 煎出汁
- ・留 肴：鯛飯と赤出し
または 煎米出しの焼にぎり茶漬け 鯛身
季節の漬物

【霞会席】上記(華)会席+逸品 天然鯛の荒焚き

【オプションデザート(+500円)】

白味噌風味の苺大福と苺羊かんのマカロン添え



■宝塚ホテル 東館L階 日本料理「曙」

【所在地】兵庫県宝塚市梅野町1-46

【提供時間】11:30~14:30(L.O)

【ご予約・お問い合わせ】0797-85-2616(お客様専用番号)

【使用出汁】**鰹、昆布、桜海老、飛魚、蟹、鯛骨**

【霞会席】料理長のこだわりが光る出汁で炊いた煮物など全8品

- ・食前出汁：曙の白出汁
- ・先 付：菜の花浸し唐墨まぶし 紫蘇巻鰯香梅煮
蟹玉子豆腐(蟹味噌餡かけ)
- ・御 椀：白魚と桜海老の真丈 筍 梅人参 青味
- ・造 り：三種盛り合わせ
- ・焼 物：鱈味噌幽庵漬 しし唐醤油焼 酢橘
- ・煮 物：飛魚出汁で炊いた風呂吹き大根
- ・揚 物：甘鯛筍饅頭蟹餡かけ
- ・食 事：鯛御飯 香の物 赤出し

【オプションデザート(+500円)】

- ・苺のアイス~マカロン添え~(~1/31)
- ・イチゴタルト、イチゴロール、いちご大福、ベリーのオペラの中から
一種類お選びください。(2/1~)
※ティーラウンジ「ルネサンス」にてお召しあがりいただけます。



以上

※表記の価格は、すべてサービス料・消費税が含まれております。

※写真はいずれも、華会席と霞会席の追加一品、オプションデザートのイメージです。

※宝塚ホテルは霞会席のみの販売となります。 ※ホテル阪神の一部メニューは月替わりです。